

Ouvrir un restaurant: trouver et aménager le local idéal

Un angle de rue, dans une zone passante, est un emplacement idéal pour un restaurant.

i-stock

Quel emplacement choisir, comment estimer la superficie nécessaire, vaut-il mieux racheter un droit au bail ou un fonds de commerce, comment évaluer le prix d'un restaurant à reprendre...

Entre le choix du local, les formalités juridiques, le suivi des travaux et le respect des normes d'hygiène et de sécurité, vous devrez faire preuve de beaucoup de disponibilité. Vous devrez aussi acquérir de nouvelles compétences afin de prendre les bonnes options et éviter les dérapages en termes de coûts ou de délais.

Choisissez un bon emplacement

La qualité de l'emplacement est un point clé pour réussir votre projet. La proximité et l'attrait de la devanture sont l'un des critères les plus importants pour le choix d'un restaurant par les consommateurs. Avant de vous décider pour un local, il est donc indispensable de vérifier qu'il y a suffisamment de passants et d'habitants dans la zone de chalandise, qu'il existe des commodités (parking, transports en commun, distributeur de billets...) et des équipements attractifs (commerces, bureau de poste...) ainsi qu'une présence bien dosée des concurrents. Un angle de rue est un emplacement idéal.

Evaluez la superficie qu'il vous faut

[inRead invented by Teads](#)

En restauration traditionnelle, pour calculer la bonne surface, il faut compter de 2 à 3 m² par place. Soit :

- 1 à 1,5 m² par place pour le restaurant ;
- 0,5 à 0,75 m² par place pour la cuisine ;
- 0,25 m² par place pour les annexes (vestiaire, toilettes) ;
- 0,25 m² à 0,50 m² par place pour les réserves.

Devez-vous racheter un fonds de commerce ou un droit au bail ?

Racheter un fonds de commerce ou reprendre un bail ne signifie pas du tout la même chose. Pour résumer, trois possibilités s'offrent à vous.

1. Reprendre un restaurant existant. Vous achèterez alors le fonds de commerce au précédent exploitant (c'est-à-dire l'activité) et, le cas échéant, les murs (c'est-à-dire l'immobilier), s'il en était propriétaire et s'il souhaite les céder avec le fonds.
2. Reprendre, en cours de bail, un local qui était occupé précédemment pour une activité différente et que vous aménagerez pour en faire un restaurant. Vous achèterez alors un " droit au bail " au locataire sortant. C'est-à-dire que vous lui verserez une indemnité, dont le montant varie en fonction notamment du loyer appliqué et de l'emplacement du local. Attention, un changement d'objet du bail peut entraîner une augmentation du loyer.
3. Louer un local vide, aménagé ou non. Si ce local est particulièrement bien placé ou si le loyer n'est pas très élevé, vous devrez verser au propriétaire, lors de la conclusion du bail, une indemnité appelée " pas-de-porte ".

Signez le bail commercial

Si vous n'êtes pas le propriétaire des murs, vous serez lié à celui-ci par un bail commercial. Le statut des baux commerciaux présente de nombreux avantages, dont une relative stabilité : vous bénéficiez d'un droit au renouvellement du bail, appelé couramment " propriété commerciale ". C'est d'ailleurs pour cette raison que, si vous reprenez un bail en cours, vous traiterez avec l'occupant et non le propriétaire, qui ne peut s'opposer à sa continuité.

La durée d'un bail commercial est, dans la grande majorité des cas, de neuf ans. Vous pourrez, sauf clause contraire du bail, le résilier à l'expiration d'une période triennale. D'où l'expression employée couramment de " bail 3-6-9 ". Le propriétaire ne peut, quant à lui, résilier le bail que s'il désire reconstruire l'immeuble existant, le surélever ou exécuter des travaux de restauration immobilière. Sachez également que de nombreuses clauses du bail sont négociables. C'est le cas pour les activités autorisées ou interdites dans les lieux, le loyer, le pas-de-porte, la répartition des charges et des travaux, le dépôt de garantie, les modalités de résiliation et de cession du bail? Avant de signer le bail, soumettez-le pour avis à un avocat d'affaires. C'est une sage précaution qui pourra vous éviter bien des ennuis pour la suite.

Attention, une réforme du bail commercial est en cours. Elle s'insère dans le projet de loi relatif à l'artisanat, au commerce et aux très petites entreprises, actuellement en lecture au Parlement.

Estimez avec justesse le prix d'un restaurant à reprendre

La reprise d'un restaurant est souvent préférable à la création. Le local est déjà adapté, l'emplacement souvent stratégique, la clientèle existante et la licence pour les boissons déjà obtenue. Et malgré les inévitables travaux, le coût de l'acquisition reste souvent inférieur à celui d'une création. Prudence toutefois, un restaurant qui change de main risque de perdre des clients, surtout s'il change aussi de chef cuisinier. Paradoxalement, plus un restaurant est réputé, plus il est difficile à vendre.

En reprenant un restaurant, vous faites l'acquisition :

- d'éléments dits " corporels " : agencements, installations et aménagements, mobilier, matériel, stock...

- d'éléments dits " incorporels ", plus difficiles à évaluer : clientèle, achalandage, droit au bail, nom commercial, enseigne, licences, marques...

Le prix d'acquisition englobe la valeur de tous ces éléments, à l'exception des stocks qui sont évalués séparément. Les méthodes d'évaluation de ce prix sont multiples. Il est d'usage de se référer au chiffre d'affaires annuel moyen ou au résultat brut d'exploitation (RBE). Sachez qu'un restaurant s'achète généralement deux fois et demie à trois fois le RBE. Cette règle donne une bonne idée de la valeur du fonds, mais ne saurait être le seul critère. L'emplacement occupe une place prépondérante dans l'évaluation, ainsi que l'état du local, l'équipement, les mises aux normes à réaliser, la réputation de l'établissement, le nombre de jours d'ouverture par semaine, etc. Il est prudent de se faire assister par un spécialiste, expert-comptable ou avocat. A titre indicatif, le prix moyen des restaurants vendus en 2012 était de 139 000 euros (source : Bodacc)

Aménagez le local et équipez-vous en matériel

En dehors du pas-de-porte et des frais de premier établissement, le montant moyen de l'investissement par place (aménagement, équipements professionnels, mobilier et matériel) varie de 2 300 à 4 600 euros selon les locaux, les matériaux et les décors. Les technologies étant de plus en plus sophistiquées, le prix d'achat des équipements professionnels a tendance à grimper sensiblement. Prenez garde à ne pas tomber dans le suréquipement. De même, soyez attentif à la localisation des fournisseurs, renseignez-vous sur leur service après-vente. Etudiez vos besoins en énergie, le gaz étant plus économique que l'électricité. Visitez les salons professionnels : Equip Hôtel, Sirest, etc. Vous y rencontrerez des fournisseurs et y découvrirez l'équipement qu'il vous faut. Sachez toutefois que tous ces salons ne sont pas annuels.

Respectez les normes d'hygiène et de sécurité

Dans la restauration plus qu'ailleurs, les règles d'hygiène sont très contraignantes. Vous devrez notamment vous conformer à l'arrêté du 9 mai 1995 sur l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Ce respect est d'autant plus impératif que l'inspection des services d'hygiène effectue des contrôles. La présence d'au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire dans l'établissement est impérative. En cas d'infraction, les sanctions vont de l'amende à l'emprisonnement, en passant par la fermeture pure et simple de l'établissement ! Bref, pour ouvrir votre restaurant en toute connaissance de cause, rapprochez-vous des organismes professionnels, qui ont réalisé un " Guide de bonnes pratiques d'hygiène restaurateur ".

Classé ERP (établissement recevant du public), votre restaurant devra également respecter des normes de sécurité contre les risques d'incendie et de panique en cas d'évacuation (matériaux, issues de secours...). Si vous faites exécuter des travaux de construction, de transformation ou d'aménagement, soumis ou non à permis de construire, vous devrez adresser au maire un dossier de demande d'autorisation de travaux ou de permis de construire selon le cas. Autant dire que ces règles de sécurité vont conditionner votre projet. Vérifiez avant de le choisir que votre local est bien compatible avec les contraintes sécuritaires imposées par votre activité de restaurateur. Si ce n'est pas le cas, prenez en compte, dans votre plan de financement, les travaux d'adaptation qui seront nécessaires.

En fait, mieux vaut prendre les devants en faisant vérifier, avant de signer un bail commercial, la compatibilité du local avec votre activité par un bureau d'études.

Sachez enfin que depuis 2012, vous avez l'obligation d'avoir dans vos effectifs une personne formée aux règles d'hygiène alimentaire et de sécurité. Il peut s'agir de vous-même ou d'un membre de votre équipe.